

Menu du marché du 11 au 13 décembre 2019

Servi uniquement les midis en semaine - hors jours fériés

•Entrée, plat, fromage ou dessert et café 19.00 Euros

•Entrée, plat et café 17.00 Euros

•Plat, fromage ou dessert et café 15.00 Euros



Velouté de carotte au curry, œuf mollet et oignons frits

ou

Assiette de charcuteries : jambon cru de Savoie, rosette de Lyon et chorizo Ibérique

Filet de rouget grillé, langoustines et bisque de homard.

Risotto crémeux aux fèves et légumes croquants

ou

Jambonnette de dinde confite, jus réduit. Polente crémeuse aux trompettes et petits légumes

Faisselle de vache de la ferme Mabilly (St Michel de St Geoirs 38)

ou

Assiette de fromages affinés

ou

Entremet subtil fraise citron accompagné d'une boule de sorbet pomme verte

ou

Assortiment de sorbets maison

Café compris

Suggestion : Vin en pichet blanc, rosé ou rouge 50Cl : **5,10€**

Prix net service compris, tva 10%, boissons non comprises